

# SÆSONMENU

## KAMMUSLING

Tynde skiver saltet kammusling, hertil hasselnøddevinaigrette, syltede kapers samt ristede hasselnødder og sprød parmesantuile.

2023, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Jean Pabiot  
Sauvignon Blanc  
Pouilly-Fumé, Loire, Frankrig.

~

## HUMMER CROUQUETTE

Sprød crouquette af dansk torsk og sorthummer, hertil sauce beurre blanc, tilsmagt med bakskuld, ørredrogn og purløg, toppet med vagtelæg.

2023, Mâcon-Villages - Grange Magnien, Maison Louis Jadot  
Chardonnay  
Bourgogne, Frankrig.

~

## TUNTATAR

Rød tun vendt med olivenolie, syltede perleløg, sprøde croutôner, purløg og citron toppet med peberrodsskum og tangstøv.

2023, Sancerre Rosé - Les Baronnes, Henri Bourgeois  
Pinot Noir  
Loire, Frankrig.

~

## HAVTASKE & TRØFFEL

Medaljon af havtaske flamberet i cognac. Hertil dijon-peber-sauce på havtaskeben, sprøde rosenkålsblade og croutôner, fermenteret hvidløgscreme, sautéret spinat og skalotteløg, toppet med friskrevet trøffel. Serveres med sprød pommes fondant.

2022, I Sistri, Fèlsina  
Chardonnay  
Chianti, Toscana, Italien.

~

## CHOKOLADE & LAKRIDS

Luftig chokolademousse og saltet lakridsiscreme, hertil vaniljesyltede skovbær samt brunet smørskum og blåbærstøv.

2021, Banyuls, Grenache  
Côtes de Roussillon  
Languedoc-Roussillon, Frankrig.

5-RETTERS MENU INKL. VINMENU  
Kr. 1.195,- (1 GLAS PR. RET)

5-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU  
Kr. 1.095,- (1 GLAS PR. RET)

5-RETTERS MENU  
Kr. 745,-

**GRAND**<sup>S</sup>  
FISKERESTAURANT

# À LA CARTE

## CAVIAR

### BAERII CAVIAR

Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

**Servering af 10g** Kr. 295,-

**Servering af 50g** Kr. 995,-

### OSETRA CAVIAR

Grand Hotels udvalgte Osetra Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

**Servering af 20g** Kr. 795,-

## ØSTERS

Østers naturel med rødløgsvinaigrette, vinaigrette på tang og citron.

Gratineret østers med spinat samt fed fraîche og Vesterhavsost.

**Servering 3 stk.** Kr. 125,-

**Servering 6 stk.** Kr. 225,-

## FORRETTER

### KAMMUSLING

Tynde skiver af saltet kammusling hertil hasselnøddevinaigrette, syltede kapers, ristede hasselnødder og sprød parmesantuile.

**Kr. 165,-**

### HUMMER CROQUETTE

Sprød crouquette af dansk torsk og sorthummer hertil sauce beurre blanc tilsmagt med bakskuld, ørredrogn og purløg, toppet med stegt vagtelæg.

**Kr. 165,-**

### TUNTATAR

Rød tun vendt med olivenolie, syltede perleløg, sprøde croutôner, purløg og citron, toppet med peberrodsskum og tangstøv.

**Kr. 165,-**

# À LA CARTE

## HOVEDRETTER

### HAVTASKE & TRØFFEL

Medaljon af havtaske flamberet i cognac hertil dijon-pebersauce på havtaskeben, sprøde rosenkålsblade og croutôner, fermenteret hvidløgscreme, sautéret spinat og skalotteløg. Toppet med friskrevet trøffel og serveret med pommes fondant.

**Kr. 345,-**

### MORKEL & BRISSEL

Ristet morkel fyldt med confitéret kalvebrissel og fritéret havtaskekæbe, serveret med syltede kartofler parisienne, små gulerødder, glasérede perleløg og cremet hummersauce.

**Kr. 345,-**

### RISOTTO MILANESE

Cremet grøntsagsrisotto tilsmagt med safran og parmesan hertil ristede kantareller og urter toppet med sprød blæretang.

**Kr. 195,-**

### HUMMER THERMIDOR

½ letdampet dansk sorthummer i cremet béchamelsauce tilsmagt med kraftig hummerfond, dijonsennep og gruyère ost. Serveres i skal, gratinéret med tør parmesan. Hertil sprøde grove fritter og trøffelmayonnaise.

**Kr. 345,-**

### GRAND SALAT

Sprøde salater vendt i citrusvinaigrette hertil ristet gedeost, syltede valnødder, langtidsbagte beder, balsamico glâce, ristede hasselnødder, samt brændte syltede rødløg og fritérede kapers.

**Kr. 195,-**

### FISH N' CHIPS

Fritéret filet af dansk lyssej i sprød orly dej, hertil grove fritter á part samt sauce beurre blanc, tilsmagt med skalotteløg, citrus, purløg, kapers og cornichoner.

**Kr. 195,-**

# À LA CARTE

## OST

### COMTÉ RIJAC

Fransk Comté Rijac lagret i 18 måneder serveret med hjemmelavet knækbrød samt portvins syltede nødder og hybenkompot.

Kr. 145,-

## DESSERTER

### CHOKOLADE & LAKRIDS

Luftig chokolademousse og saltet lakridsiscreme, serveret med vaniljesyltede skovbær, brunet smørskum og blåbærstøv.

Kr. 125,-

### CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med 3 stk. petit fours.

Hjemmelavet flødebolle på marcipanbund med luftig hindbærskum tilsmagt med lakrids, overtrukket med hvid chokolade.

Fyldt chokolade med saltkaramel.

Sprød fransk macaron med fyld af 70% mørk Belgisk chokoladeganache.

Kr. 135,-

### GRAND'S ÆBLETÆRTE

Lun æbletærte af danske æbler, hertil knasende crumble og vaniljeiscreme.

Kr. 125,-

### CRÊPE SUZETTE

Flamberede pandekager med appelsinsauce, mandelsplitter og cremet vaniljeis. Flamberes ved bordet.

Kr. 145,-

# PLATEAU DE FRUITS DE MER

## GRAND'S SKALDYRSFAD

### 3 ØSTERS FRA BRETAGNE

Naturel østers med grillet citron.

Østers med syltede æbler  
samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret østers med fed fraîche og Vesterhavsost.

### KAMMUSLING

Serveret i skal med marineret æble og dildolie.

### BAERII CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar

### DANSK SORTHUMMER

½ hummer pr. couvert. Kloen serveres dampet og  
halen grillet med smør og urter.

### BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

### JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

### SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

### KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

### TILBEHØR

Aioli, hummermayonnaise, luftigt surdejsbrød, salat  
med citrusvinaigrette samt lune boghvedeblinis med  
fed fraîche og rødløg.  
Serveres a part.

### FORUDBESTILLING

Grand's skaldyrsfad skal forudbestilles minimum 2 dage  
før ankomst ved henvendelse i receptionen eller via  
vores hjemmeside [Grandodense.dk](http://Grandodense.dk)

### Kuvertpris DKK 995,-

Minimum 2 kuverter